



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇEVİRME ÇORBASI (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr. Süzme yoğurt
2 kaşık un
1 yumurta
6 bardak su (2 bardak et suyu 4 bardak su)
1 çay bardağı piriç
Tuz
Tereyağı
Kırmızı biber
Nane

Bir tencereye yoğurt, yumurta, un konularak kaşıkla iyice ezilir. Yavaş yavaş su ilave edilerek orta ısıdaki bir ocakta kaynayınca kadar ağır ağır karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuz ve 2 bardak et suyu ilave edilir. Piriçler iyice yumuşayana kadar ateşte pişirilir. Sunum; üzerine tereyağı kızdırılarak kırmızı toz biber konulup arzuya göre nane ilave edilerek servise sunulur.

